



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KASABIT HANVA (CİĞERLİ ET YAHNİSİ) (SİİRT)

### GAP Eylem Planı

½ gr sivribiber  
½ su bardağı sıvıyağ  
2 adet defneyaprağı  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
İnce bulgur  
Nohut  
Ciğer

İnce bulgurdan köfte hamuru gibi hamur yoğrulur. Nohut büyüklüğünde toplar yapılır. Nohutlar haşlanır. Tencereye yağ, soğan, yeşilbiber ve domates eklenip kavrulur. Daha sonra nohutlar eklenir. Yeteri kadar su ilave edilerek karıştırılır. Kaynayınca hamur topları kaynayan suyun içine konulur. Kavrurma işleminden sonra ciğerler eklenir. Ardından soğanlar da karışıma katılarak yemek kavrulur. Piştikten sonra reyhan serpiştirilir. Sıcak olarak servis edilir.

